

Produktsortiment

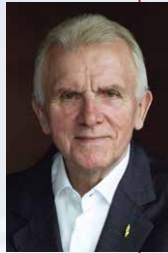
Österreich

b

Seit über 60 Jahren bilden Wissen, Qualität und Service die Grundpfeiler des unternehmerischen Erfolgs von backaldrin.

Backkompetenz als Erfolgsfaktor

Erfolg in der Bäckerei beginnt mit Erfahrung, Qualitätsbewusstsein und einem tiefen Verständnis für Teig. Durch gezielte Schulungen, individuelle Beratung und innovative Verfahren unterstützt backaldrin Bäckereien dabei, branchenspezifische Herausforderungen zu meistern und erstklassige Produkte anzubieten.



“
Unsere Bäckereifachleute gehören zu den Besten ihres Faches – und sie leben diesen Beruf mit Leidenschaft. Produkte zu entwickeln ist wichtig, doch erst die richtige Beratung für Bäcker und Kunden macht den Unterschied. Genau das ist unsere Stärke.

Peter Augendopler
Eigentümer



Backkompetenz als wertvollstes Gut

Geschmäcker sind so individuell wie Ihre Kundschaft – unser Sortiment auch. Bei uns findet jeder sein Lieblingsbrot!

Qualität, die begeistert

Jedes Produkt erzählt eine Geschichte: Tradition trifft Innovation. Wir entwickeln, testen und verfeinern, bis Perfektion erreicht ist.

Alles für Ihre Backstube



Premium-Rohstoffe



Traditionelle & BIO-Sauerteige



Innovative Vormischungen



Aromen, Füllungen & Brotgewürze







Viele Produkte auch in zertifizierter BIO-Qualität!

Inspiration beginnt hier

Ob Sie Ihr Sortiment erweitern oder neue Backideen umsetzen möchten – mit unserer Vielfalt unterstützen wir Ihre Kreativität.

Mehr Vielfalt für Ihr Sortiment

Produktmerkmale & Zertifizierungen

-  **Clean Label:** Verzicht auf Zusatzstoffe (E-Nummern), ausgenommen Vitamin C
-  Mit **RSPO**-zertifiziertem Palm (MB/SG)
-  **BIO** gemäß Verordnung (EU) 2018/848
-  **Vegan:** Backwaren sind nur vegan, wenn alle zusätzlich verwendeten Zutaten ebenfalls vegan sind.
-  Mit **cibus.trace** zertifizierten Eiern aus Bodenhaltung (BH)
-  Mit **Rainforest Alliance** zertifiziertem Kakao (RA-MB) (ra.org)

NEU Neu aufgenommene Produkte



Allergene



Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse



Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose



Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder 10 mg/l)



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

6 Brot & Kleingebäck

- 7 Backmittel für direkte Führung
- 8 Backmittel für GV, GU und Tiefkühlteiglinge
- 10 BIO-Backmittel für Kleingebäck
- 11 Spezialbackmittel
- 13 Clean Label Backmittel
- 14 Brotbackmittel
- 15 Quellmehle
- 16 Säuerungsmittel
- 17 BIO-Brotback und Säuerungsmittel
- 19 Backvormischungen für Brot & Gebäck

29 Hefefeinbackwaren, Plunder & Co

- 30 Hefefeinbackwaren, Plunder & Co

32 Fettsiedebackwaren

- 33 Backmischungen für Fettsiedebackwaren

35 Füllen

- 36 Fruchtfüllen
- 37 Cremefüllen
- 38 Nuss-/Mohnfüllen
- 39 Sonstige Füllen

41 Konditorei- & Feinbackwaren

- 42 Sand-, Rühr- und Biskuitmassen
- 44 Sonstige Massen und Teige

46 Hilfsmittel & Dekor für Konditoreiwaren

- 47 Hilfsmittel
- 48 Dekor

50 Aromen & Gewürze

- 51 Aromen
- 52 Gewürze

53 Saaten & Dekor

- 54 Saaten und Dekor
- 55 Diverses



b

2903 | MammaMia® Mix



Brot & Kleingebäck

Backmittel für direkte Führung



Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>2766 EASY Malz V Backmittel mit dem "Sommerschuttfaktor" für schnell reifende Teige • Mit Malzmehl für den besonderen Geschmack und eine appetitliche, goldgelbe Gebäckfarbe • Maschinenfreundliche, trockene Teige und hohe Wasseraufnahme • Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund</p>	2 – 3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>1135 GoldFormel 12 V Enzym-optimiertes Backmittel mit hohem Malzanteil für einen vollmundigen Semmelgeschmack</p>	2 – 2,5 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
 <p>1143 Kaisermeister V Premium-Backmittel zur Herstellung von Weizengebäcken, geeignet für alle Verarbeitungsmethoden • Hoher Anteil an Malzmehl für eine ansprechende Farbe, intensivaromatischen Geschmack und eine goldgelbe Krustenfärbung • Plastische, kompakte und trockene Teige – problemlose maschinelle Aufarbeitung und ein hervorragendes Ausbundverhalten • Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund</p>	2 – 3 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
 <p>1145 Letose V Das klassische Malz-Lecithin-Backmittel für aromatische Weizengebäcke</p>	2 – 3 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
 <p>2537 MalzFormel RB V Besonders preisgünstiges Malzbackmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck. Ideal für trockenbackende Mehle.</p>	2 – 2,5 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
 <p>1155 MalzMeister V Mischbackmittel mit hohem Malzanteil. Für das besondere Geschmackserlebnis mit dem ausgeprägten Malzgeschmack bei hand- und maschinengeformten Semmeln.</p>	3 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
 <p>2183 Malztraum Das besonders enzymstarke Malzbackmittel für alle Weizenkleingebäcke, die in direkter Führung aufgearbeitet werden. Speziell für enzymarme, trockenbackende Mehle geeignet.</p>	2 % auf Mehl	30 kg Papiersack	

Backmittel für direkte Führung

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1160 Plus 7 ✓</p> <p>Konzentriertes Backmittel für alle Weizenteige, speziell für automatische Teigaufbereitungsanlagen</p>	1,5 – 2 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
 <p>2668 Puls 100 ✓</p> <p>Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auch für GU-Führungen über Nacht geeignet • Sorgt für trockene, wollige und gut formbare Teige • Mit Malzmehl und Malzextrakt für eine zarte Rösche, eine saftige Krume und einen aromatisch-malzigen Geschmack 	2 – 3 % auf Mehl	30 kg Papiersack 10 kg Papiersack	

Backmittel für GV, GU und Tiefkühlteiglinge

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>3084 BM Eis ✓</p> <p>Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exzellente Ergebnisse bei Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung • Sehr gute Ergebnisse auch bei direkter Führung • Gut verarbeitbare, trockene, wollige Teige 	2 – 3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>2694 FermaCool Malt ✓ NEU</p> <p>Backmittel für Weizenkleingebäcke für alle Kälteführungsarten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoher Malzanteil • Maschinengängige, trockene Teige und eine hohe Wasseraufnahme • Gute Teig- und Gärstabilität 	3 – 4 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>1122 Ferma GU ✓</p> <p>Emulgatorfreies Malzbackmittel speziell für Gärunterbrechung zur Herstellung von Weizengebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für trockene, wollige Teige • Gute Gärstabilität und Gärtoleranz • Verbessert das Volumen 	1,5 % auf Mehl	20 kg Papiersack	
 <p>2037 FrigoMalt ✓</p> <p>Spezialbackmittel für alle Langzeit-, Kühl- und Tiefkühlverfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgezeichnet für Gärunterbrechung und direkte Führungen geeignet • Sehr gut für Grün gefrosten und Gärverzögerungsführungen geeignet • Gute TK-Lagerstabilität 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>3509 FrigoMalt OP V</p> <p>Spezialbackmittel für alle Langzeit-, Kühl- und Tiefkühlverfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgezeichnet für Gärunterbrechung und direkte Führungen geeignet • Sehr gut für grün gefrostet und Gärverzögerungsführungen geeignet • Gute TK-Lagerstabilität 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>4227 FrigoMalt OP 1,5 V NEU</p> <p>Spezialbackmittel für alle Langzeit-, Kühl- und Tiefkühlverfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgezeichnet für Gärunterbrechung und direkte Führungen geeignet • Gute TK-Lagerstabilität • Niedrige Dosierung 	1,5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>2731 FrostMax V</p> <p>Spezialbackmittel mit einem Maximum an Einsatzmöglichkeiten – für alle Kälteführungen aber auch für die direkte Führung bestens geeignet</p> <ul style="list-style-type: none"> • ein Maximum an Maschinengängigkeit – für alle gängigen Semmelanlagen geeignet • ein Maximum an Gärstabilität und Gärtoleranz • ein Maximum an Volumenausbeute 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>3741 Gar2Frost V</p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von gegart gefrosteten Teiglingen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exzellente Ergebnisse auch bei grün gefrostet und Slow Dough®-Führung • Gut verarbeitbare, trockene, wollige Teige • Ausgeprägter Ausbund bei Kaisersemmel, etc. 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>1133 Garex V</p> <p>Spezialbackmittel für Gärverzögerung und Gärunterbrechungen, speziell für grüne Teiglinge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Wasserbindung • Trockene, maschinenfreundliche Teige • Beste Gärstabilität, gutes Volumen 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
 <p>2353 Kaisertraum V</p> <p>Spezialbackmittel für Gärverzögerung und Gärunterbrechungen, speziell für grüne Teiglinge</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für Slow Dough®-Führung geeignet • Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund • Hohe Wasserbindung 	4 % auf Mehl	30 kg Papiersack	 
 <p>3884 Mein Baguette V NEU</p> <p>Zur Herstellung von Baguette und Weizenbrot und -gebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sehr gut für Langzeitführung mit kühlen Teigen (23 – 25 °C) • Speziell für maschinelle Aufarbeitung und Lagerung in Kunststoff-Stapeldielen (ohne anzukleben) 	5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 

Backmittel für GV, GU und Tiefkühlteiglinge

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>2166 ShopBack ✓</p> <p>Das Backmittel für Gärunterbrechung und Ladenbacken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exzellente Ergebnisse bei den Führungen GV (Slow Dough®), GU (gegart gefrosten, grün gefrosten) • Sehr gute Ergebnisse auch in direktem Backverfahren • Zeichnet sich durch ein sehr hohes Toleranzverhalten aus 	3 % auf Mehl	8 kg Papiersack 25 kg Papiersack 500 kg Big Bag	
 <p>3468 Top4Shop ✓</p> <p>Das optimale Backmittel für die Filialbäckerei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sehr gute Ergebnisse beim Ladenbacken (gegarte TK-Teige vom Froster in den Ofen) • Auch für Gärunterbrechung und Langzeitführung geeignet • Schöner Ausbund 	3 – 4 % auf Mehl	25 kg Papiersack 500 kg Big Bag	

BIO-Backmittel für Kleingebäck

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>2104 BIO-Backmittel 3 % ✓✓✓</p> <p>Emulgatorfreies Gärunterbrecher-Backmittel zur Herstellung von BIO-Backwaren aus BIO-Getreide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbessert Geschmack und Aroma • Hohe Gärstabilität und Gärtoleranz • Zarte Rösche, saftige Krume 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>2453 BIO-Backmittel GU 3 % ✓✓</p> <p>BIO-Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exzellente Ergebnisse bei allen Führungen • Zeichnet sich durch ein hohes Toleranzverhalten aus • Sehr guter Ofentrieb 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack 500 kg Big Bag	
 <p>2314 BIO-Brezenbackmittel ✓✓✓</p> <p>BIO-Brezenbackmittel zur Herstellung von BIO-Gebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geschmeidiger, gut formbarer Teig • Ansprechendes Volumen • Kurzer Biss 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>3896 BIO-Dinkel BM ✓✓✓</p> <p>Emulgatorfreies BIO-Spezialbackmittel zur Herstellung von BIO-Dinkelkleingebäck ohne Weizenmehl</p>	2 – 3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	




BIO-Backmittel für Kleingebäck

b

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1107 BIO-Ferma GU   </p> <p>Emulgatorfreies Gärunterbrecher-Backmittel zur Herstellung von BIO-Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gut geeignet für alle Kälte-Führungsarten • Sehr gute Maschinengängigkeit • Hohe Gärstabilität und Verarbeitungstoleranz 	1,5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>2111 BIO-Ferma GU 3 % AC   </p> <p>Emulgatorfreies Gärunterbrecher-Backmittel zur Herstellung von BIO-Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gut geeignet für alle Kälte-Führungsarten • Sehr gute Maschinengängigkeit • Hohe Gärstabilität und Verarbeitungstoleranz 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	

Spezialbackmittel

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>2066 Brezengold</p> <p>Pastöses Spezialbackmittel zur Herstellung von bayrischen Brezen und allen anderen Laugengebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für Kälteführungen geeignet • Geschmeidige, plastische Teige • Kurzer Biss und zarte Rösche 	4 % auf Mehl	9 kg Karton mit PE-Innensack 25 kg PP-Eimer	
 <p>3623 Brezengold VoP </p> <p>Pastöses Spezialbackmittel zur Herstellung von bayrischen Brezen und allen anderen Laugengebäcken ohne Palmfett und vegan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für Kälteführungen geeignet • Geschmeidige, plastische Teige • Kurzer Biss und zarte Rösche 	4 % auf Mehl	9 kg Karton mit PE-Innensack 25 kg PP-Eimer	–
 <p>2449 Dinkel-Backmittel 2 % </p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von Dinkel-Kleingebäck ohne Weizenmehl</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auch für GU-Führungen über Nacht geeignet • Mehlschwankungen werden kompensiert • Verleiht gute Gärstabilität und Gärtoleranz 	2 % auf Dinkelmehl	25 kg Papiersack	
 <p>1142 Halback</p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von vorgebackenen Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Wasseraufnahme • Speziell für lange Gärzeiten • Bringt hohe Gärstabilität und großes Volumen 	4 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>3465 KurkumaMix ✓✓</p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Kurkuma</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für ansprechende, typisch intensiv-gelbe Krumenfarbe • Angenehm mild-würzige Kurkumageschmacksnote • Weiche, elastische und saftige Krume, mit sehr guter Schnittfähigkeit und Bestreichbarkeit 	5 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
 <p>2124 Malzcreme ✓</p> <p>Pflanzliches Fettbackmittel ohne Weizen zur Herstellung von Gebäck mit guter Aromabildung und feiner, gleichmäßiger Porung.</p>	3 % auf Mehl	9 kg Karton mit PE-Innensack	
 <p>1210 Primatoasta</p> <p>Spezialbackmittel für Toastbrot und Weizenbrot. Ergibt charakteristische Krustenbildung und schnittfeste, feinporige Krume</p>	5 % auf Mehl	10 kg Papiersack	 
 <p>2636 SoSoft ✓</p> <p>Backmittel zur Herstellung von weichem Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für super weich-weiche Brötchen • Flaumig, wattierte Krume mit feiner, gleichmäßiger Porung • Sorgt für einen kurzen Biss 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
 <p>3602 Artisan BM ✓✓ NEU</p> <p>Backmittel mit gemälzter Gerste und Weizenkeime zur Herstellung rustikaler Brote und Brötchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speziell entwickelt für sehr lange Teigführungen • Hervorragendes Ofentrieb • Knusprige Kruste, saftige Krume 	3 – 4 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	

Clean Label Backmittel

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1101 AromaMalz  </p> <p>Flüssiger enzyminaktiver Malzextrakt für Weizenbrot, Kleingebäck und feine Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intensiver Malzgeschmack • Angenehme Farbe • Lange Verzehrfresche 	0,5 – 2 % auf Mehl	7 kg PE-Kanister 13 kg PE-Kanister 980 kg Container	
 <p>1100 AstaMalt  </p> <p>Flüssiger enzymaktiver Malzextrakt für Weizenbrot, Kleingebäck und feine Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbesserte Backfähigkeit • Feine Rösche und angenehme Krustenfarbe • Für mehr Malzgeschmack 	0,5 – 2 % auf Mehl	7 kg PE-Kanister 13 kg PE-Kanister	
 <p>3981 Backfresh   NEU</p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Herstellung von Weizengebäck und feinen Hefeteigen mit extra langer Frischhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vielfältiger Einsatzbereich wie z.B, Schnittbrote, Toast, verpackte Backware, feine Hefeteige etc, • Kombinierbar mit anderen Backmitteln • Für eine feine Porung und sehr gute Schnittfähigkeit 	0,3 – 1 % auf Mehl	8 kg Papiersack	
 <p>4167 BM Eis CL  </p> <p>Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exzellente Ergebnisse bei Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung • Sehr gute Ergebnisse auch bei direkter Führung • Gut verarbeitbare, trockene, wollige Teige 	2 – 3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>2881 Ferma CL  </p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: sowohl für Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung als auch für direkte Führung bestens geeignet • Für trockene, wollige Teige • Verleiht gute Gärstabilität und Gärtoleranz 	2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>2900 Ferma Clean Label Spezial  </p> <p>Emulgatorfreies Malz-Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck mit ausgeprägtem Ausbund</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: sowohl für Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung als auch für direkte Führung bestens geeignet • Maschinell gut verarbeitbar • Verleiht gute Gärstabilität und Gärtoleranz 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
 <p>2114 Spezial Backmittel AC  </p> <p>Spezialbackmittel ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) für die Herstellung von Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für die direkte Führung und alle Kälteführungen • Verbessert die Maschinengängigkeit der Teige • Gute Gärtoleranz 	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>4027 BF1  </p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Verbesserung der Frischhaltung bei allen Roggen- und Weizenmischbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Krume wird dadurch noch saftiger und elastischer • Gute Verarbeitungseigenschaften der Teige • Für eine ausgezeichnete Frischhaltung 	0,5 – 1 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p>1261 Brotmeister </p> <p>Universelles Backmittel zur Stabilisierung von Teigen aus Weizen- und Roggenmehlen, besonders für Mehle mit geringer Dehnbarkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erhöht Gärtoleranz und Gärstabilität • Lang anhaltender Ofentrieb für mehr Volumen • Ergibt geschmeidige, maschinenfreundliche Teige 	1 – 2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
	<p>4056 Brotmeister Soft  </p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Verbesserung von Stabilität und Frischhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Brotsorten geeignet • Ausgezeichnete Gärstabilität und hohes Toleranzverhalten • Exzellenter Ofentrieb 	1 – 2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p>1510 Fadona </p> <p>Backmittel gegen Fadenziehen – ohne Fremdgeschmack</p> <p>Dosierung: 1 – 2 g/kg Mahlprodukte bei leicht gesäuertem Brot 2 – 3 g/kg Weizenmehl bei Weizenbroten</p>	–	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack	
	<p>3470 FrischeProfi  </p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Verbesserung von Frischhaltung und Volumen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sehr gut für direkte Führung aber auch für Kälte- und Halbbackverfahren geeignet • Ansprechendes Volumen durch sehr guten Ofentrieb • Extrem weiche und zugleich elastische Krume über mehrere Tage 	0,5 – 1 % auf Mehl	8 kg Papiersack	
	<p>2546 Mein Brot®</p> <p>Backmittel zur Frischhaltung und Stabilisierung von allen roggenhaltigen Brotsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Flexibilität und Sicherheit bei der Versäuerung • Sorgt für eine saftig-weiche Krume • Für eine optimale Verquellung der Zutaten 	10 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
	<p>1275 MolkenBack</p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von fein-würzigem Molkenbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feinabgestimmte Versäuerung, Salz im Mix bereits enthalten • Ausgesprochen weiche, elastische und saftige Krume • Fein aromatisches Molkenpulver verleiht den Backwaren eine besonders mild, säuerliche Geschmacksnote 	10 % auf Mehl	30 kg Papiersack mit PE-Innensack 10 kg Papiersack mit PE-Innensack	  
















Brotbackmittel

b

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>2223 Roggen Plus ✓</p> <p>Backmittel zur Frischhaltung und Stabilisierung von Roggen- und Roggenmischbrotten speziell geeignet für enzymarme, trockenbackende Mehle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbessert Volumen und Krumeneigenschaften • Garantiert lange Frischhaltung • Verbessert die Quellfähigkeit der Mehle 	1 – 2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>3140 Staback CL ✓✓</p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Stabilisierung von Brot, Kleingebäck und feinen Hefengebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enorm vielseitiger Einsatzbereich • Ausgezeichnete Gärstabilität und hohes Toleranzverhalten • Guter Ofentrieb für ein großes, ansprechendes Volumen 	0,5 – 2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>2488 TopFrisch ✓</p> <p>Backmittel zur Frischhaltung von allen Brotsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gute Verarbeitungseigenschaften der Teige • Lang anhaltend saftige Krume • Gute Schnittfestigkeit und Bestreichbarkeit 	1 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	

Quellmehle

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1205 KartoffelFix ✓</p> <p>Kartoffel-Quellmehl ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Kartoffelbrot und Kleingebäck sowie süßen Hefeteigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg Kartoffelfix entspricht 2 kg Frischkartoffeln • Hohe Wasseraufnahme • Verbesserte Frischhaltung 	10 % auf Mehl	30 kg Papiersack 8 kg Papiersack 10 kg Papiersack	 
 <p>1281 Quellstar ✓✓</p> <p>Neutrales Quellmehl ohne E-Nummern (Zusatzstoffe)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Wasseraufnahme • Fördert die Maschinengängigkeit • Lange Frischhaltung 	1 – 5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>1290 Rogana ✓✓</p> <p>Aromatisches Roggenquellmehl zur Herstellung von kräftigen Gebäck- und Brotsorten mit rustikaler Note</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herzhaft-röstiges Aroma • Verbessert die Wasseraufnahme • Lang anhaltende Verzehrfrische 	1 – 4 % auf Mehl, je nach Geschmack	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1240 Anifarin dunkel ✓</p> <p>Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrot- und Roggenmischbrotarten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Teigausbeute • Kräftiger Brotgeschmack • Lange Frischhaltung 	<p>3 % auf Roggenmehl</p> <p>Bei Vollkornschrot und dunklen Ausmahlungen sowie Auswuchs die Dosierung um 10 – 30 % erhöhen</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	
 <p>1245 Anifarin hell ✓</p> <p>Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrot- und Roggenmischbrotarten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Teigausbeute • Kräftiger Brotgeschmack • Lange Frischhaltung 	<p>4 % auf Roggenmehl</p> <p>Bei Vollkornschrot und dunklen Ausmahlungen sowie Auswuchs die Dosierung um 10 – 30 % erhöhen</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	 
 <p>1250 BAS® dunkel ✓</p> <p>Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteiges zur Herstellung von dunklem Roggen- und Roggenmischbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gleichbleibende Brotqualität • Abgerundeter, aromatischer Geschmack • Lange Frischhaltung 	<p>5 % auf Roggenmehl</p>	<p>12 kg PE-Kanister 340 kg Leihcontainer 700 kg Leihcontainer</p>	
 <p>1251 BAS® hell ✓</p> <p>Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteiges zur Herstellung von hellem Weizenmisch- bis dunklem Roggenbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gleichbleibende Brotqualität • Lange Frischhaltung • Sichere und einfache Anwendung 	<p>5 % auf Roggenmehl</p>	<p>12 kg PE-Kanister 5 kg PE-Kanister 340 kg Leihcontainer 700 kg Leihcontainer</p>	
 <p>2321 BAS® S ✓ ✓ NEU</p> <p>Getrockneter Dinkelvollkornsauerteig zur Herstellung von aromatischen Dinkelbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • ohne Weizenmehl • Lange Frischhaltung • Sichere und einfache Anwendung 	<p>1 – 5 % auf Mehl</p>	<p>20 kg Papiersack</p>	
 <p>1249 BAS® spezial ✓</p> <p>Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteiges zur Herstellung von allen Brotsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gleichbleibende Brotqualität auch bei enzymreichen Roggenmehlen sowie bei kühlerer Teigtemperatur • Bestmögliche Frischhaltung und großes Volumen 	<p>4 % auf Mehl</p>	<p>12 kg PE-Kanister 340 kg Leihcontainer 700 kg Leihcontainer</p>	
 <p>1253 BAS® T ✓ ✓</p> <p>Getrockneter Sauerteig zur Herstellung von Roggen- und Roggenmischbrot in direkter Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn • Garantiert den typischen vollmundig-aromatischen Roggenbrotgeschmack • Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität 	<p>5,5 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	

Säuerungsmittel

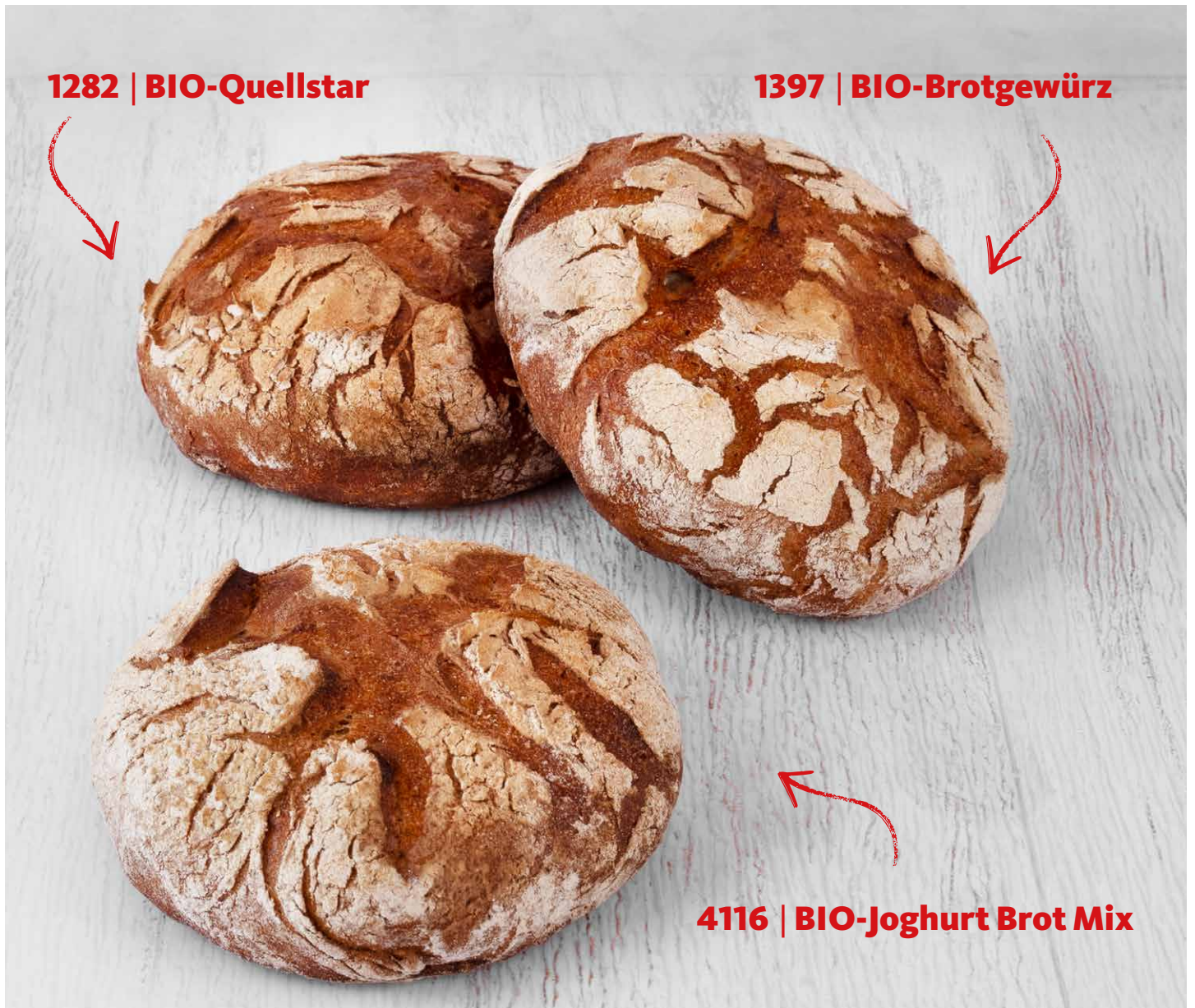
Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1254 BAS® W  </p> <p>Getrockneter Weizensauerteig zur Herstellung geschmacksstarker Weizen- und Weizenmischbrote in direkter Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aromatischer Brotgeschmack • Verbessert die Teigbeschaffenheit • Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität 	1 – 4 % auf Mehl	20 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
 <p>3109 BAS® Weizen  NEU</p> <p>Teigsäuerungsmittel zur Herstellung von Weizenbrot und -brötchen, Weizenmischbrot und Hefefeinbackwaren auf Sauerteigbasis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebrauchsfertig und sofort zu Verarbeiten • Gutes Handling und stabile Suspension • Verbessert die Frischhaltung und beugt Fadenzieher und Schimmel vor 	1 – 5 % auf Mehl	12 kg PE-Kanister	
 <p>1265 Finarol </p> <p>Hochkonzentriertes Teigsäuerungsmittel für alle Brotsorten mit hohem Roggenanteil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niedrige Dosierung • Die ideale Hilfe bei Auswuchs 	1 % auf Roggenmehl	15 kg Papiersack mit PE-Innensack	–

BIO-Brotback- und Säuerungsmittel

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1324 BIO-BAS® T   </p> <p>Getrockneter BIO-Roggenvollkornsauerteig zur Herstellung von BIO-Roggen- und BIO-Roggenmischbrot in direkter Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn • Garantiert den typischen vollmundig-aromatischen Roggenbrotgeschmack • Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität 	6,5 – 7 % auf Roggenmehl	20 kg Papiersack 500 kg Big Bag	
 <p>1330 BIO-BAS® W   </p> <p>Getrockneter BIO-Weizenvorteig für die rationelle Führung geschmacksstarker BIO-Weizen- und BIO-Weizenmischbrote</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aromatischer Brotgeschmack • Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn • Ermöglicht hohe Teigausbeuten, großes Volumen und bestmögliche Frischhaltung 	2 – 5 % auf Weizenmehl	25 kg Papiersack	
 <p>1279 BIO-Brotmeister   </p> <p>BIO-Backmittel zur Stabilisierung von Teigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erhöht die Gärtoleranz und das Brotvolumen 	1 – 2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 























BIO-Brotback- und Säuerungsmittel


Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1282 BIO-Quellstar   </p> <p>Neutrales BIO-Quellmehl ohne Lebensmittelzusatzstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Wasseraufnahme • Lange Frischhaltung • Fein abgestimmter Geschmack 	1 – 5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p>1291 BIO-Rogana   </p> <p>Aromatisches BIO-Quellmehl zur Herstellung von BIO-Brot und BIO-Gebäck mit rustikaler Note</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herzhaft-röstiges Aroma • Verbessert die Wasseraufnahme • Für eine lange Verzehrfische 	1 – 4 % auf Mehl, je nach Geschmack	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	





Backvormischungen für Brot & Gebäck

b

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>2041 AlpenkraftMix MB 🌿</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Alpenkraft Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam verleihen dem Brot den unverkennbaren herzhaft-würzigen Geschmack • Trockene, gut formbare Teige und einwandfreie maschinelle Aufarbeitung • Besonders elastische und weiche Krume und gute Frischhaltung 	25 – 60 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  
	<p>3660 AroniaMix 🍷</p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung verschiedenster Backwaren wie Brot, Gebäck, Hefefeinbackwaren und Kuchen mit den wertvollen Inhaltsstoffen der Power-Beere Aronia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit getrocknetem, geschrotetem Aronia-Trester, feinaromatischem Weizensauerteig und Apfelsaftpulver • Verleiht den Backwaren einen mild fruchtigen, angenehm säuerlichen Geschmack • Unwiderstehlicher Blickfang durch die intensive Farbe des geschroteten Aronia-Tresters 	10 – 25 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
	<p>4353 BasisMix SBK&KK NEU</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Backwaren mit Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne</p>	55 Teile Weizenmehl + 35 Teile Mix + 15 Teile Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne	25 kg Papiersack	  
	<p>2635 BibelMix 🍷</p> <p>Die Backvormischung zur Herstellung von Bibelbrot®</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausschließlich Zutaten aus dem Buch der Bücher wie Dinkel, Gerste, Weizen und Hirse • Ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) • Attraktive, ursprüngliche Form 	50 % auf Mehl	25 kg Papiersack 650 kg Big Bag	
	<p>4116 BIO-Joghurt Brot Mix 🍷</p> <p>BIO-Backmischung zur Herstellung von BIO-Joghurt Brot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gute Gärstabilität und guter Ofentrieb • Beste Schnittfähigkeit trotz weicher Krume • Besondere milde säuerliche Geschmacksnote 	100 %	25 kg Papiersack	 
	<p>2226 BIO-UrgetreidebrotMix 🍷</p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von BIO-Urgetreidebrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit den Urgetreidesorten Dinkel, Khorasan, Emmer und Einkorn in BIO-Qualität • Einfache Herstellung • Lange Frischhaltung 	100 %	25 kg Papiersack	 
	<p>1112 CiabattaMix 10 %</p> <p>Backvormischung mit Weizensauerteig für die sichere Herstellung von Ciabatta und anderen mediterranen Weizenbrot-Spezialitäten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgeprägter Geschmack durch Weizensauerteig • Fördert die typische große Porung • Sehr gute Frischhaltung 	10 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>3308 Chia Mix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit Chiasamen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kombinierbar mit Roggenmehl, Vollkornmehlen und anderen Getreidearten • Großvolumige Brote und Gebäcke, sehr gute Gärstabilität und guter Ofentrieb • Ausgesprochen weiche, elastische und saftige Krume 	50 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
	<p>2833 Dinkel-ApfelMix ✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelkleingebäck mit fruchtiger Apfelnote</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtig aromatischer Geschmack durch enthaltenes Apfelsaftpulver und Sauerteig • Elastische, saftige Krume • Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	25 kg Papiersack	
	<p>3327 Dinkel Chia Mix ✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Chiasamen und Dinkelflocken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Weizenmehl • Ansprechendes Volumen, gute Gärstabilität und guter Ofentrieb • Weiche, elastische und saftige Krume 	100 %	25 kg Papiersack	
	<p>3879 Dinkel Krusti</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sojaschrot und Saaten für einen leicht körnigen Krumencharakter • Ausgewogener milder ansprechender Geschmack durch Honigpulver, Malzextrakt und ausgewählte Roggenmalzmehle • Lang anhaltende Verzehrfrische 	1 Teil Mix: 2 Teile Mehl	25 kg Papiersack	
	<p>1301 DinkelMix 60 % ✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit ca. 80 % Dinkelanteil • Gute Teigeigenschaften • Saftiger, nussiger Geschmack 	2 Teile Mix : 1 Teil Mehl	25 kg Papiersack	
	<p>2217 DinkelvollkornMix ✓</p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Dinkelix®- Dinkelvollkornbrot und -kleingebäck mit Dinkelvollkornsauerteig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aus 100 % Dinkel – ohne Weizenmehl! • Gute Teigeigenschaften • Zeichnet sich durch seine besondere Saftigkeit und den typischen mild-nussigen Geschmack aus 	100 %	25 kg Papiersack	
	<p>2232 BIO-DinkelvollkornMix ✓✓✓</p> <p>BIO-Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von BIO-Vollkorndinkelbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Weizenmehl! • Gute Teigeigenschaften • Saftiger, nussiger Geschmack 	100 %	25 kg Papiersack	

Backvormischungen für Brot & Gebäck

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>2831 Dinkel Wachauer Konzentrat </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel Wachauer® Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit Traubenkernmehl aus der Wachau • Für außergewöhnlich saftiges Dinkelbrot mit langer Frischhaltung. • Ohne Weizenmehl 	2 Teile Mix: 3 Teile Mehl	25 kg Papiersack	
	<p>2795 Dinkel Wachauer Mix </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel Wachauer® Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfache Handhabung – einfach Wasser und Hefe hinzufügen • Für außergewöhnlich saftiges Dinkelbrot mit langer Frischhaltung. • Ohne Weizenmehl 	100 %	25 kg Papiersack	
	<p>2532 Dinkerl 100 % </p> <p>Dinkel-Backvormischung zur Herstellung von Dinkelgebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Führungsarten geeignet • Lang anhaltende Verzehrfrische und saftig-fleischige Krume • Ohne Weizenmehl 	100 %	25 kg Papiersack	  
	<p>3659 Durum 100  </p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Durumbäckwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verleiht den Gebäcken eine besondere Geschmacksnote und goldbraune Krustenfärbung • Ausgesprochen weiche, elastische und saftige Krume • Lang anhaltende Verzehrfrische 	100 %	25 kg Papiersack	
	<p>2168 Enerjoy Mix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Enerjoy Brot, dem milden Vollkornbrot mit der Buttermilch-Note</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buttermilch verleiht dem Brot einen frischen Geschmack • Schnittfeste Krume mit feinen Poren und einer geschmackvollen Kruste • Lang anhaltende Verzehrfrische 	100 %	25 kg Papiersack	  
	<p>2819 EWB-Mix </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von eiweißangereichertem Brot und Gebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eiweißgehalt im Mix beträgt über 40 % bei geringem Kohlenhydratanteil • Enthält hochwertige Proteine aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißquellen • Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: ideale Zutat zur Erhöhung des Eiweißgehaltes von anderen Rezepturen 	100 %	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	  
	<p>2628 FlexiKorn®  </p> <p>Körnermischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur individuellen Entwicklung neuer Rezepte für Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extrem flexibel: kann bei allen Arten von Brot und Kleingebäck und in allen Roggen- und Weizenmischungen eingesetzt werden • Extrem einfach: Quellstück in beliebiger Menge dem Teig zugeben • Enthält neben Roggen und Weizen 4 weitere Getreidesorten: Dinkel, Hafer, Gerste und Mais 	10 – 50 % auf Mehl	25 kg Papiersack	







	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>2629 Hafer-SojaMix  </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sojaschrot verleiht einen angenehm nussigen Geschmack • Hafer bringt nussigen, milden Geschmack und weiche Textur • Ausgezeichnete Frischhaltung 	10 – 50 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
	<p>4260 JORI Mix NEU</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit Joghurt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enthält Joghurtpulver und Weizensauerreig • Besondere Note durch Dinkelflocken und Ölsaaten • Sehr gute Frischhaltung durch Kartoffelflocken 	5 Teile Mehl + 5 Teile Mix	25 kg Papiersack	 
	<p>4241 KichererbsenMix  </p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit Kichererbsen- und Sesammehl</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Führungsarten geeignet • Maschinengängige Teige • Geeignet als Basis für vegane Snacks 	1 Teil Mix: 2 Teile Mehl	25 kg Papiersack 10 kg Papiersack	 
	<p>3039 KorninoMix CL  </p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von rustikalen Körnergebäcken und Broten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Führungsarten geeignet • Hoher Anteil an Schrotten und Saaten sorgt für körnigen Krumencharakter • Ausgewogener und ansprechender Geschmack durch Roggenmalz, ausgewählte Roggenvollkornsauerteige und Walnüsse 	40 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
	<p>1305 KornMix®  </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Original Kornspitz, Finnenbrot®, Kornbaguette etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback 	36 % auf Mehl für Original Kornspitz	30 kg Papiersack 10 kg Papiersack	 
	<p>1321 BIO-KornMix®   </p> <p>BIO-Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von BIO-Kornspitz, BIO-Finnenbrot®, Kornbaguette usw.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback 	36 % auf Mehl für BIO- Kornspitz	30 kg Papiersack	 
	<p>1314 KornMix® direkt  </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Original Kornspitz, Finnenbrot®, Kornbaguette etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback • Einfache Handhabung: kein Brühstück, weniger Arbeitsschritte • Sehr gute Maschinengängigkeit 	36 % auf Mehl für Original Kornspitz	30 kg Papiersack 25 kg Papiersack 10 kg Papiersack	 

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>2054 BIO-KornMix® direkt   </p> <p>BIO-Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Original Kornspitz, Finnenbrot®, Kornbaguette usw. in BIO-Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback • Einfache Handhabung: kein Brühstück, weniger Arbeitsschritte • Sehr gute Maschinengängigkeit 	36 % auf Mehl für Original Kornspitz	30 kg Papiersack 10 kg Papiersack 500 kg Big Bag	 
	<p>1307 KornMix® extra  </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Original Kornspitz sowie rustikalen Brot- und Gebäcksorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine Versäuerung enthalten: eigener Sauerteig muss zugesetzt werden • Für alle Führungsarten geeignet: Frische, Kälte, Halbback • Brühstück erforderlich 	36 % auf Mehl für Original Kornspitz	30 kg Papiersack	 
	<p>2008 KornspitzMix </p> <p>Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Original Kornspitz</p>	40 % auf Mehl	30 kg Papiersack	 
	<p>2366 BIO-KornspitzMix 40 %   </p> <p>BIO-Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von BIO-Kornspitz und weiteren rustikalen Backwaren in BIO-Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 in 1: BIO-KornMix, BIO-Backmittel und Salz in Einem • Für alle Führungsarten • Einfache Handhabung: kein Brühstück 	40 % auf Mehl für Original Kornspitz	30 kg Papiersack 20 kg Papiersack 25 kg Papiersack	 
	<p>3298 KürbiskernMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Kürbiskernbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Malzige Körnermischung mit einem hohen Anteil an Kürbiskernen • Saftige Gebäcke durch Haferfasern • Für alle Führungsarten geeignet 	66 – 100 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  
	<p>1320 LifePowerMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit den wertvollen Getreidesorten der Inkas Amaranth und Quinoa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enthält einen hohen Gehalt der essentiellen Aminosäure Lysin • Amaranth enthält einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und besonders viel Calcium, Magnesium und Eisen • Amaranthmehl verleiht Brot und Gebäcken einen besonders nussigen Geschmack 	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	  
	<p>1312 MaiskernMix </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Maisbrot und Maiskleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enthält Sonnenblumenkerne und Leinsamen • Für alle Führungsarten geeignet • Enthält bereits Salz und Backmittel 	3 Teile Mix: 7 Teile Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack	 












	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>2595 MaisMix neu MB </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Maisbrot und Maiskleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für ansprechende, typisch gelbe Krumenfarbe • Mit gepopptem Mais für besonders körnigen Biss • Für alle Führungsarten geeignet 	nach Rezept	20 kg Papiersack 8 kg Papiersack	 
	<p>2903 MammaMia® Mix</p> <p>Spezielle Backvormischung zur Herstellung von rustikalem Gebäck mit Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enthält Vitamin D, Folsäure, Kalzium, Magnesium und Eisen • Einfache Handhabung • Für alle Führungsarten geeignet 	40 % auf Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
	<p>2070 Mehrwert Plus</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von prebiotischem Brot und Gebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enthält Inulin zur Unterstützung der Aktivität und des Wachstums von Darmbakterien • Enthält Weizenkeime: Quelle von Vitamin E, pflanzlichem Eiweiß und Folsäure • Kombinierbar mit Weizen- oder Roggenmehl 	4 Teile Mix : 6 Teile Mehl	30 kg Papiersack	  
	<p>4142 Mein Dinkelbrot </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Mein Dinkelbrot-Kreationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für sehr saftige Dinkelbrote mit mild-nussigem Geschmack • Dinkelvollkornsauerteig bereits im Mix enthalten • Bestens für Langzeitführung geeignet 	nach Rezept	20 kg Papiersack	
	<p>2062 Mein KornbrotMix </p> <p>Fertigmischung zur Herstellung von Vollkornbrot mit 6 verschiedenen Getreidesorten, Buchweizen und Ölsaaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfache Handhabung • Für Brote mit niedrigem glykämischen Index, reich an Ballaststoffen • Verlängerte Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe durch Pasteurisierung möglich 	100 %	30 kg Papiersack 10 kg Papiersack 25 kg Papiersack	
	<p>2119 Mein BIO-KornbrotMix </p> <p>BIO-Backmischung zur Herstellung von Vollkornbrot mit 6 verschiedenen Getreidesorten, Buchweizen und Ölsaaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfache Handhabung • Für Brote mit niedrigem glykämischen Index, reich an Ballaststoffen • Verlängerte Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe durch Pasteurisierung möglich 	100 %	30 kg Papiersack mit PE-Innensack 25 kg Papiersack mit PE-Innensack	
	<p>1311 MKD 24 </p> <p>Backvormischung zur Herstellung rustikaler Brot- und Gebäcksorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verleiht einen aromatischen Geschmack • hoher Anteil an Roggenschrot • Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten 	25 % auf Mehl	30 kg Papiersack	 

Backvormischungen für Brot & Gebäck

b

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>2061 MKD neu  NEU</p> <p>Backvormischung zur Herstellung rustikaler Brot- und Gebäcksorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verleiht einen aromatischen Geschmack • Für einen lange Frischhaltung • Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten 	25 % auf Mehl	30 kg Papiersack	 
	<p>3536 My Urkorn Mix </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Mehrkornbrot mit Urgetreiden und geräuchertes Salz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enthält die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan • Grobkörnige und zugleich elastische Krume • Lang anhaltende Verzehrfrische 	100 %	25 kg Papiersack	
	<p>1925 Ö3-Mix NEU</p> <p>Backvormischung zur Herstellung des prebiotischen "Ö3 Weckerls"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maschinell gut verarbeitbar • Hohe Verarbeitungssicherheit • Ausgezeichnete Backeigenschaften 	6 Teile Weizenmehl: 4 Teile Mix	30 kg Papiersack	   
	<p>2603 Original Francesco Pizzateig</p> <p>Backvormischung mit Hefe zur Herstellung von Pizzateigen und Pizzasnacks</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für lockere und geschmackvolle Pizzateige • Einfache und rationelle Herstellung • Viele Anwendungsmöglichkeiten wie z.B. Pizzaböden, Pizzasnacks, Pizzaweckerl etc. 	100 %	8 kg Papiersack 25 kg Papiersack	 
	<p>2121 PizzaMix 100 %</p> <p>Backvormischung mit Hefe zur Herstellung von Pizzateigen und Pizzasnacks</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für lockere und geschmackvolle Pizzateige • Einfache und rationelle Herstellung • Viele Anwendungsmöglichkeiten wie z.B. Pizzaböden, Pizzasnacks, Pizzaweckerl etc. 	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	 
	<p>3705 Pane Scuro  NEU</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Spezialbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für wollige, weiche Teige • Ideal für die Kälteführung über Nacht – ohne Backformen oder Körbe • Großes Volumen und aromatisch knusprige Kruste 	10 – 20 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p>3959 Premium Weizen OP </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Traditioneller, authentischer Geschmack durch hohen Weizensauerteiganteil und Meersalz • Einfache Handhabung • Hervorragende Krumenelastizität 	25 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>3537 PrimaPan Mix ✓ V</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Weizenmischbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enthält getrockneter Durum-Weizen Sauerteig und Apfelsaftpulver • Elastische, saftige Krume mit bester Schnittfähigkeit • Besonders langanhaltende Verzehrfrische 	4 Teile Mix : 6 Teile Mehl	20 kg Papiersack	
	<p>2339 PurPur® Mix V</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von PurPur®-Vollkornbrot und PurPur®-Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit PurPur-Weizen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Walnüsse • Für mild-aromatischen Geschmack, eine zart-weiche Krume mit gleichmäßiger Porung und besondere Saftigkeit • Lange anhaltende Verzehrfrische 	100 % für PurPur®- Vollkornbrot, ansonsten nach Rezept	8 kg Papiersack 25 kg Papiersack 650 kg Big Bag	  
	<p>2466 BIO-PurPur® Mix ✓ V</p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von PurPur®-Vollkornbrot und PurPur®-Kleingebäck in BIO-Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zahlreiche Rezeptideen mit nur einem Mix • Ausgezeichnete Backeigenschaften • Lange anhaltende Verzehrfrische 	100 % für PurPur®- Vollkornbrot, ansonsten nach Rezept	25 kg Papiersack	  
	<p>4458 QuinoaMax ✓ V NEU</p> <p>Clean Label Backvormischung zur Herstellung von Backwaren mit Quinoakörnern</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoher Saatenanteil für kernigen Krumencharakter • Einfach in der Herstellung – flexibel in Form und Grammatuur • Universell einsetzbar – für alle Führungsarten geeignet 	40 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p>2216 RoggenMix V</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von echten Roggenbrötchen (50 % Roggen), Roggenbaguettes und Roggenciabatta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für alle Kälteführungsarten geeignet • Optimale Maschinengängigkeit trotz 50 % Roggenanteil • Für eine zarte, lang anhaltende Rösche, weiche, saftige Krume und gutes Volumen 	30 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
	<p>2634 Roggenvollkorn ✓ V</p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Roggenvollkornbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit Roggenvollkorn-Sauerteig für aromatisch-abgerundeten Geschmack • Hervorragende Schnittfestigkeit und Bestreichbarkeit der Krume • Schmeckt besonders saftig und bleibt lange frisch 	100 %	30 kg Papiersack	
	<p>2381 BIO-Roggenvollkorn ✓ V</p> <p>BIO-Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von BIO-Roggenvollkornbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit BIO-Roggenvollkorn-Sauerteig • Hervorragende Schnittfestigkeit und Bestreichbarkeit der Krume • Aromatisch und abgerundet im Geschmack 	100 %	20 kg Papiersack	

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>1309 Saatenmischung ✓</p> <p>Helle Saatenmischung für Kleingebäck und Weizenbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enthält Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinsamen und Sesam • Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz • Maschinenfreundliche, trockene Teige 	<p>50 % auf Mehl</p>	<p>30 kg Papiersack</p> <p>10 kg Papiersack</p>	
	<p>4444 Sabia 2.0 ✓ ✓ NEU</p> <p>Backvormischung zur Verwendung als Bestreung und/oder als Quellstück</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kann als Quellstück jedem beliebigen Teig zugesetzt werden, ohne die Teigkonsistenz zu verändern • Salz bereits im Mix enthalten • Hoher Anteil an Samen für einen körnigen Charakter der Krume 	<p>Bis 20 % auf Mehl bei Verwendung als Quellstück</p>	<p>25 kg Papiersack</p> <p>8 kg Papiersack</p>	<p>–</p>
	<p>1310 SojaPrämix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Soja-Brot und Soja-Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spezielle Geschmacksnote • Quellstück erforderlich • Ausgezeichnete Frischhaltung 	<p>25 – 67 % auf Mehl</p>	<p>30 kg Papiersack</p>	
	<p>3300 SprossenMix ✓ ✓</p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Actipan® Vollkornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoher Ballaststoffgehalt und Proteingehalt sowie natürliche Quelle von Vitaminen • Enthält hochwertige Sprossen, Weizenkeime, Sojaschrot und Amaranth • Stabile Teige: auch für die Herstellung über Anlagen bestens geeignet 	<p>30 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack</p> <p>500 kg Big Bag</p>	
	<p>3322 SprossenMix Plus ✓ ✓</p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Actipan® Vollkornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vollkornmehle und Roggensauerteig bereits enthalten • Enthält hochwertige Sprossen, Weizenkeime, Sojaschrot und Amaranth • Stabile Teige: auch für die Herstellung über Anlagen bestens geeignet 	<p>100 %</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	
	<p>3488 SteirerMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von rustikalen Roggenmischbrot mit Dinkel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dinkelanteil ist bereits vollständig im Mix enthalten • Aufarbeitung über Anlagen problemlos möglich • Ausgezeichnete Frischhaltung über mehrere Tage 	<p>nach Rezept</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	
	<p>3621 Urkorn Konzentrat ✓</p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Mehrkornbrot mit Urgetreiden und Dinkelvollkornsauerteig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enthält die Urweizen Einkorn, Emmer sowie Durum und Dinkel • Elastische Krume und gute Schnittfähigkeit • Lang anhaltende Verzehrfrische 	<p>50 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	

Backvormischungen für Brot & Gebäck

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>3134 Vegipan®  </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Vollkornbrot auf Haferbasis ohne Hefezusatz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfache Herstellung • Hoher Ballaststoffgehalt • Lange Haltbarkeit durch Pasteurisierung 	100 %	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	 
 <p>1315 WeizenmalzflockenMix </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von malzaromatischem Spezialbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kräftiger Geschmack • Brühstück mit 60 – 70 °C erforderlich • Gute Frischhaltung 	40 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
 <p>4420 Weizenvollkorn 30 %   NEU</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Weizenvollkornbackwaren unter Verwendung von Typenmehlen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codex-konform • Ausgezeichnete Frischhaltung • Viele Kombinationsmöglichkeiten 	30 % auf Mehl	15 kg Papiersack	



2637 | Hefeteig Premium



**Hefefeinbackwaren,
Plunder & Co**

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>4245 Backen ohne Gare </p> <p>Backmittel zur Herstellung von Croissants und Plundergebäck ohne Gare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kurze Produktionsprozesse, gleichbleibende Qualität • Einfacheres Backen, insbesondere in Filialen • Ideal für Unternehmen, die sich auf tiefgekühlte, vorgebackene Produkte spezialisiert haben 	10 % auf Mehl	25 kg Papiersack 10 kg Papiersack	
	<p>2519 Dinkel HefeteigMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von feinen Dinkel-Hefefeinbackwaren wie Dinkel-Butterkuchen, Dinkel-Hefeteigzopf, Dinkel-Plunder etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Weizenmehl: 100 % Dinkel • Vielfältige Rezeptvarianten • Bringt Abwechslung ins süße Hefeteigsortiment 	100 %	25 kg Papiersack	  
	<p>2637 Hefeteig Premium</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für eine Vielzahl von Hefefeingebäcken und Hefeteigkuchen geeignet • Sorgt für weiche und saftige Krume • Ausgezeichnete Frischhaltung 	30 % auf Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
	<p>4141 HTK Soft </p> <p>Backmittel zur Herstellung von Hefefeinbackwaren mit perfekter Frischhaltung und saftig-weicher Krume</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vielseitig einsetzbar • Für Langzeitführungen bestens geeignet • Auch für vegane Rezepte geeignet 	3 – 5 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
	<p>4033 Kärntner Hefegold</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Hefeteig-Spezialitäten wie Reindling und Reinkerl</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auch für viele andere Hefefeinbackwaren geeignet • Mit Durummehl für eine außergewöhnliche Geschmacksnote • Ausgesprochen weiche, saftige Krume mit lang anhaltender Verzehrfresche 	100 %	25 kg Papiersack 10 kg Papiersack	  
	<p>2890 P&C</p> <p>Backmittel zur Herstellung von Plunder und Croissants</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für Gärverzögerung und Gärunterbrechung bestens geeignet • Exzellente Teigverarbeitungseigenschaften bei tourierten Teigen • Sehr gute Gebäcklockerung, für ein ausgeprägtes und gleichmäßiges Porenbild 	3,5 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	 
	<p>1183 PragerMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geeignet zur Herstellung von Prager Spitz und anderen süßen Hefeteigspezialitäten • Enthält Backmittel, Salz und Zucker • Gute Frischhaltung 	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	30 kg Papiersack	   

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1517 Super HT </p> <p>Pastöser Frisch- und Weichhalter für alle Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breiter Einsatzbereich: auch für Weizenkleingebäck geeignet • Maschinenfreundliche Teige • Hält süße Hefeteige länger weich und saftig und verlängert die Frischhaltung 	1 – 5 % auf Mehl	8 kg PE-Eimer 24 kg PE-Eimer	–
 <p>2068 Wiener HT</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lang anhaltende Verzehrfrische und sehr weiche, elastische und saftige Krume • Hohe Gärstabilität und guter Ofentrieb • Sehr hoher Eidotteranteil für eine ansprechende Krumenfärbung 	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	15 kg Papiersack	  
 <p>1192 Wiener Note</p> <p>Pastöses Backmittel zur Herstellung aller Hefeteige und Hefemürbteige</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbessert Maschinengängigkeit, Gärstabilität und Verzehrfrische • Sorgt für feine Krumenstruktur und abgerundeten Geschmack • Auch bei Brot und Kleingebäck einsetzbar 	1 – 10 % auf Mehl	10 kg PP-Eimer 30 kg PP-Eimer	
 <p>1193 Wiener Note</p> <p>Pastöses Backmittel zur Herstellung aller Hefeteige und Hefemürbteige</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbessert Maschinengängigkeit, Gärstabilität und Verzehrfrische • Sorgt für eine feine Krumenstruktur und abgerundeten Geschmack • Auch bei Brot und Kleingebäck einsetzbar 	1 – 10 % auf Mehl	10 kg Karton mit PE-Innensack	
 <p>3698 Wiener Note oP</p> <p>Pastöses Backmittel zur Herstellung aller Hefeteige und Hefemürbteige ohne Palmfett</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbessert Maschinengängigkeit, Gärstabilität und Verzehrfrische • Sorgt für feine Krumenstruktur und abgerundeten Geschmack • Auch bei Brot und Kleingebäck einsetzbar 	1 – 10 % auf Mehl	10 kg Karton mit PE-Innensack	
 <p>3648 Wiener Germteig Premium BH </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vielseitiger Einsatzbereich: Zöpfe, Strudel, Stollen, Blechkuchen und auch laminierte Teige • Gute Gärstabilität und Ofentrieb sorgen für ein ansprechendes Volumen • Sehr weiche, elastische und saftige Krume mit langer Frischhaltung 	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	  
 <p>2878 Wiener Hefeteig Soft MB </p> <p>Konzentrierte Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lang anhaltende Verzehrfrische und sehr weiche, elastische und saftige Krume • Hohe Gärstabilität und guter Ofentrieb • Herstellung über Slow-Dough®-Führung für absolute Spitzenqualität 	12 % auf Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack	 

b

4244 | KrapfenMix vegan



Fettsiedebackwaren

Backmischungen für Fettsiedebackwaren

b

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1179 ButterKrapfenMeister Backvormischung zur Herstellung von Butterkrapfen und anderen Buttersiedegebäcken • Butter bereits enthalten • Frischeizugabe erforderlich • Auch für Butterkuchen und andere Butter-Hefefeinbackwaren geeignet</p>	50 % auf Weizenmehl	25 kg Papiersack	  
 <p>2879 Dinkel-TopfenbällchenMix Backvormischung zur Herstellung von Dinkel-Topfenbällchen • Ohne Weizenmehl • Maschinenfreundliche Massen und gute Drehfreudigkeit • Ausgezeichnete Frischhaltung</p>	100 %	15 kg Papiersack	  
 <p>3309 Donut World Wide Konzentrierte Backvormischung zur Herstellung von formschönen Donuts und anderen Fettsiedegebäcken • Gute Gärstabilität und Gärtoleranz • GV-/GU-tauglich • Sehr kurzer Biss und exzellente Frischhaltung über mehrere Tage</p>	25 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  
 <p>4369 Krapfenkonzentrat NEU Backvormischung zur Herstellung von Fettsiedebackwaren • Für alle Führungsarten geeignet • Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz • Ausgezeichnete Frischhaltung</p>	25 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  
 <p>2005 KrapfenMix mit Ei Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krapfen • Keine Frischeizugabe erforderlich • GV-/GU-tauglich • Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz</p>	100 %	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	  
 <p>2654 KrapfenMix mit Ei BH 🐔 Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krapfen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung • Keine Frischeizugabe erforderlich • GV-/GU-tauglich • Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz</p>	100 %	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	  
 <p>4244 KrapfenMix vegan ♻️ Konzentrierte Backvormischung zur Herstellung von veganen Fettsiedegebäcken • Für alle Führungsarten geeignet • Geringe Fettaufnahme • TK tauglich</p>	33 % auf Mehl	15 kg Papiersack mit PE-Innensack	

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>4421 MochiMagicMix NEU</p> <p>Backmischung zur Herstellung von frittierten Mochi-Donut Bällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trendprodukt for Bäckereien • Ohne Weizenmehl • Viele Anwendungsmöglichkeiten in Farbe, Geschmack und Füllungen 	100 %	10 kg Papiersack	
	<p>2799 Premium DinkelkrapfenMix MB BH 🌴🐔</p> <p>Backmischung zur Herstellung von formstabilen Dinkel-Krapfen und anderen Dinkel-Fettsiedegebäcken sowie Dinkel-Hefeteigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit herkunftsgesicherten Eiern aus EU Bodenhaltung • GV-/GU-tauglich • Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz 	100 %	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	  
	<p>2296 TopfenbällchenMix</p> <p>Backmischung zur Herstellung von Topfenbällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Verarbeitungstoleranz und weiche, maschinenfreundliche Massen • Geringe Fettaufnahme und gute Drehfreudigkeit für runde, gleichmäßige Form • Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	15 kg Papiersack	 
	<p>4140 Topfenbällchen Mix OP</p> <p>Backmischung zur Herstellung von Topfenbällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Palmfett • Maschinenfreundliche Massen • Gute Drehfreudigkeit 	100 %	15 kg Papiersack	 
	<p>2484 Wiener KrapfenMix MB 🌴</p> <p>Backmischung ohne Ei für feinste, stabile Krapfen mit hoher Gärtoleranz und geringer Fettaufnahme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sehr geringe Fettaufnahme • GV-/GU-tauglich • Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz 	100 %	25 kg Papiersack	  

4239 | Mohnfülle vegan RA-MB



Füllen















Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1447 Apfel fix & fertig ✓</p> <p>Getrocknete Apfelwürfel zur Herstellung von Apfelfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Große Zeitersparnis: kein Waschen, Schälen, Schneiden der Äpfel nötig • Gleichbleibende, saisonunabhängige Qualität • Vielseitig einsetzbar 	1,250 kg Trocken- produkt + 4,250 kg Wasser (heiß)	10 x 1,25 kg Portionsbeutel im Karton	
 <p>1300 Birola® ✓</p> <p>Früchtemischung für alle Arten von Früchtebrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kann dem Teig direkt zugesetzt werden • Enthält Kletzen, Feigen, Dörrzwetschken, Rosinen, Datteln und kandierte Orangenschalen • Mit Obstbrand abgeschmeckt und haltbar gemacht 	nach Rezept	14 kg PE-Eimer	
 <p>3868 Erdbeerfülle ✓</p> <p>Gebrauchsfertige Fruchtfülle für Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit 60 % Fruchtanteil • Back- und gefrierstabil • Vielseitig einsetzbar 	nach Rezept	6 kg PP-Eimer	-
 <p>3870 Sauerkirschfülle ✓</p> <p>Gebrauchsfertige Fruchtfülle für Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit 60 % Fruchtanteil • Back- und gefrierstabil • Vielseitig einsetzbar 	nach Rezept	6 kg PP-Eimer	-
 <p>1443 Floriani® Apfelspalten ✓</p> <p>Getrocknete Apfelspalten zur Herstellung von Apfelfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit Äpfeln der Sorte Morgenduft • Große Zeitersparnis: kein Waschen, Schälen, Schneiden der Äpfel nötig • Gleichbleibende, saisonunabhängige Qualität 	1 kg Trocken- produkt + 4,500 – 5,000 kg Wasser (heiß)	2 x 5 kg PE-Sack im Karton	

Cremefüllen

b

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>4475 Cortina SG  NEU</p> <p>Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füll- und Backcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kein Kochen – sofort vielseitig nutzbar • Back- und gefrierstabil • RSPO-SG zertifiziertes Palmfett 	<p>0,400 kg Trocken- produkt + 1,000 kg Wasser</p>	<p>15 kg Papiersack</p>	
	<p>1421 Cremepulver gefärbt</p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Puddingcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit Vanilleschmack in Puddingqualität • Back- und gefrierstabil • Vielseitig einsetzbar 	<p>0,100 kg Trocken- produkt + 1,000 kg Milch</p>	<p>15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p>4240 Kaltcreme vegan </p> <p>Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Füll- und Backcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgezeichnete Konturenstabilität • Auch geeignet zur Herstellung veganer „Buttercreme“ • Back- und gefrierstabil 	<p>0,400 kg Trocken- produkt + 1,000 kg kaltes Wasser (max, 10 °C)</p>	<p>15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>10 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	<p>–</p>
	<p>4362 Monaco Spezial NEU</p> <p>Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füll- und Backcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> • All-In-One Creme • Back- und gefrierstabil • Palmfrei 	<p>0,400 kg Trocken- produkt + 1,000 kg Wasser</p>	<p>15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p>2220 ViennaPan SG </p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Füllmassen mit Marzipan-Mandelgeschmack</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vielseitig einsetzbar: als Auf- oder Unterlage und kombinierbar mit Nuss-, Mohn- und Fruchtfüllungen • Back- und gefrierstabil • Begünstigt die Frischhaltung 	<p>1,000 kg Trocken- produkt + ca. 0,400 kg Wasser</p>	<p>15 kg PE-Sack im Karton</p>	
	<p>4363 Wiener Dessertcreme Spezial NEU</p> <p>Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füllcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gefrierstabil • Hohe Stand- und Schnittfestigkeit • Palmfrei 	<p>0,400 kg Trocken- produkt + ca. 1,000 kg Wasser (max. 14 °C)</p>	<p>15 kg Papiersack</p>	







Nuss-/Mohnfüllen

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p>1441 Floriani® Haselnussfülle ✓</p> <p>Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Haselnussfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit ausgesuchten, gerösteten, besonders aromatischen Haselnüssen • Kein Hohlbacken • Gefrierstabil 	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,350 – 0,400 kg Wasser</p>	<p>10 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>30 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p>2902 Floriani® Haselnussfülle Soft</p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Haselnussfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Wasseraufnahme • Gute Streich- und Dosierfähigkeit • Gefrierstabil 	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,600 kg Wasser</p>	<p>10 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>30 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p>1444 Floriani® Mohnfülle ✓</p> <p>Basismischung ohne Zusatzstoffe zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgerundeten Mohnfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kein Hohlbacken • Back- und gefrierstabil • Abgerundeter, intensiver Mohngeschmack 	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,450 kg Wasser</p>	<p>8 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p>3239 Floriani® Nussfülle ✓</p> <p>Basismischung ohne Zusatzstoffe zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Nussfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mild und nussig im Geschmack • Kein Hohlbacken • Rationell und rezeptursicher 	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,350 – 0,400 kg Wasser</p>	<p>30 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p>1439 Floriani® Walnussfülle ✓</p> <p>Basismischung ohne Zusatzstoffe zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Walnussfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kein Hohlbacken • Gefrierstabil • Rationell und rezeptursicher 	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,350 – 0,400 kg Wasser</p>	<p>30 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>10 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p>4238 Haselnussfülle vegan ✓ ✓ V</p> <p>Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Haselnussfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abgerundeter, voller Nussgeschmack • Effizient und zuverlässig • Back- und gefrierstabil 	<p>1,000 kg Trocken- produkt + ca. 0,440 kg Wasser</p>	<p>10 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p>4239 Mohnfülle vegan RA-MB ✓ (i)</p> <p>Trockenvormischung zur Herstellung von veganer Mohnfülle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne E-Nummern • Mohnanteil 30 % in gebrauchsfertiger Fülle • Back- und gefrierstabil 	<p>1,000 kg Trocken- produkt + ca. 0,460 kg Wasser</p>	<p>8 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	

Nuss-/Mohnfüllen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>2055 Nussfülle ✓</p> <p>Basismischung ohne Zusatzstoffe zur einfachen und sicheren Herstellung von Nussfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kein Hohlbacken • Effizient und zuverlässig • Back- und gefrierstabil 	1,000 kg Trocken- produkt + 0,350 – 0,450 kg Wasser	30 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p>4237 Walnussfülle vegan ✓ V</p> <p>Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Walnussfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abgerundeter, voller Walnussgeschmack • Effizient und zuverlässig • Back- und gefrierstabil 	1,000 kg Trocken- produkt + ca. 0,440 kg Wasser	10 kg Papiersack mit PE-Innensack	

Sonstige Füllen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1400 Albufix</p> <p>Basismischung zur Herstellung von standfesten Eiweiß-Schaumfüllungen, Windmassen, Kokosbäckereien etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgezeichnete Stabilität • Kalte und heiße Anwendung möglich • Großes Volumen 	0,120 – 0,140 kg Trocken- produkt + 1,000 kg Wasser	5 kg Papiersack mit PE-Innensack 1 kg PE-Dose	
 <p>4424 Basisfülle BH 🐔 NEU</p> <p>Prämix zur Herstellung von Füllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kein Abbacken • Back- und gefrierstabil • Vielseitig einsetzbar – mögliche Geschmacksgebung durch Pasten, Früchte, Gewürze, Aromen etc. 	nach Rezept	15 kg Papiersack	
 <p>3083 Floriani® Kakaofülle</p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von aromatischen Kakaofüllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Wasseraufnahme • Gute Streich- und Dosierfähigkeit • Back- und gefrierstabil 	1,000 kg Trocken- produkt + 0,500 – 0,600 kg kaltes Wasser	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p>2901 Floriani® Kokosfülle</p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von aromatischen Kokosfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gute Streich- und Dosierfähigkeit • Back- und gefrierstabil • Gute TK-Lagerstabilität 	1,000 kg Trocken- produkt + 0,500 kg Wasser	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack	

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>3880 Karamellfülle Gebrauchsfertige Karamellfülle für Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feine Röstnoten von karamellisiertem Zucker und einem Hauch von Milch • Als Füllung, Dekor oder in Cremes • Back- und gefrierstabil 	nach Rezept	3,5 kg PP-Eimer	
 <p>3871 Nougatfülle Gebrauchsfertige Nougatfülle für Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unwiderstehliche Kombination aus Kakao und Haselnüssen • Klassisch, geschmeidig und cremig • Back- und gefrierstabil 	nach Rezept	6 kg PP-Eimer	 
 <p>2052 SchaumFix Basismischung zur Herstellung von standfesten Eiweiß-Schaumfüllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fein abgerundeter Vanillegeschmack • Einfach und sicher in der Handhabung • Gleichbleibende Qualität 	1,000 kg Trocken- produkt + 0,450 kg Wasser	10 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
 <p>1448 TopfenFix MB 🌴 Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung backfester Topfenfüllen mit Frisch-Topfen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abgerundeter, ausgeprägter Topfengeschmack • Weiche, flaumige Masse: ideal zu verarbeiten • Hervorragende Backfähigkeit in offenen wie in geschlossenen Gebäcken 	50 % auf Topfen	10 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
 <p>4288 Zimtfülle</p> <p>Prämix zur Herstellung Zimtfüllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nur die Zugabe von Wasser notwendig • Back- und gefrierstabil • Vielseitig einsetzbar 	<p>NEU</p> <p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,400 kg Wasser</p>	15 kg Papiersack 8 kg Papiersack	 

4422 | Wiener BrandteigMix BH































Konditorei- & Feinbackwaren

Sand-, Rühr- und Biskuitmassen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>2655 BIO-DinkelrührMix  </p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von BIO-Dinkelrührkuchen mit Dinkelvollkornmehl in BIO-Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohne Weizenmehl! • Einzigartiger, leicht nussiger Dinkelgeschmack • Vielseitig in der Anwendung 	nach Rezept	25 kg Papiersack	 
 <p>2427 BIO- RührMix </p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von BIO-Rühr- und BIO-Blechkuchen im All-In-Verfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fließfähige, leicht verstreichbare Masse • Gute Tragfähigkeit der Früchte bei Fruchtbelag • Lockere, saftige, weiche Krume 	100 %	15 kg Papiersack	 
 <p>2053 BiskuitMix fein</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Biskuitmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sehr hohes Aufschlagsvolumen • Ausgezeichnete Rollfähigkeit bei Rouladen • Auch für leichte Sandmassen geeignet 	100 %	15 kg Papiersack	  
 <p>4203 Jogi RührMix BH OP </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen mit Joghurt und herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durch enthaltenes Joghurt besonders frischer und feinabgerundeter Geschmack • Keine Frischeizugabe: Ei im Mix enthalten • Österreichische Rohstoffe 	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	  
 <p>4243 RührMix vegan </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von veganem Kuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leicht zu verarbeitende, gut verstreichbare Masse • Sehr gutes Volumen und gute Tragfähigkeit • Angenehmes Mundgefühl: flaumige Krume und feine, gleichmäßige Porung 	100 %	15 kg Papiersack 10 kg Papiersack	
 <p>3538 UrkornKuchenMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von saftigen Urkornkuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit den Urkornsorten Dinkel, Einkorn und Emmer • Einzigartig-saftiger, vollmundiger und leicht nussiger Geschmack • Ohne Weizenmehl 	100 %	15 kg Papiersack	  
 <p>1459 Wiener BiskuitMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Biskuitmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine Frischeizugabe erforderlich • Hohe Betriebssicherheit (keine Wiegefehler) und konstante Qualität • Auch für leichte Sandmassen geeignet 	100 %	15 kg Papiersack	  













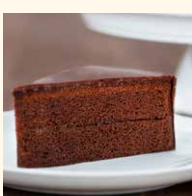



Sand-, Rühr- und Biskuitmassen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>2246 Wiener DinkelRührMix Backvormischung zur Herstellung von Rührkuchen mit Dinkelvollkornmehl • Einzigartiger, leicht nussiger Dinkelgeschmack • Keine Frischeizugabe erforderlich • Ohne Weizenmehl</p>	100 %	15 kg Papiersack 25 kg Papiersack	  
 <p>3604 Wiener DinkelRührmix BH oP  NEU Backvormischung zur Herstellung von Rührkuchen mit Dinkelvollkornmehl • Einzigartiger, leicht nussiger Dinkelgeschmack • Keine Frischeizugabe erforderlich • Ohne Weizenmehl</p>	100 %	15 kg Papiersack 25 kg Papiersack	  
 <p>2219 Wiener RührMix Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen • Keine Frischeizugabe erforderlich • Flüssige, leicht verstreichbare Masse • Sehr guter Tragfähigkeit</p>	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	  
 <p>2719 Wiener RührMix BH  Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung • Keine Frischeizugabe erforderlich • Flüssige, leicht verstreichbare Masse • Sehr guter Tragfähigkeit</p>	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	  
 <p>3303 Wiener RührMix Clean Label MB BH    Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen • Ohne Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen, Emulgatoren und Stabilisatoren • Keine Frischeizugabe erforderlich • Fließfähige, leicht verstreichbare Masse mit sehr guter Tragfähigkeit und ausgezeichneter Frischhaltung</p>	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	  
 <p>2118 Wiener Sandmix Backvormischung zur Herstellung von Sandmassen • Sehr kurze Rührzeit von nur 4 – 6 Minuten • Ausgeprägter Ausbund und feine Porung • Ausgezeichnete Frischhaltung</p>	100 %	15 kg Papiersack	 

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>3330 American Cookies MB BH 🌴🐔</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von typisch-amerikanischem Keksteig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rohmasse ist tiefkühltauglich • Kekstextur variabel steuerbar: von soft bis knusprig vielfältige Anwendungsmöglichkeiten • Als Dauerbackware geeignet 	100 %	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p>3917 AmiMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von softig-zarten Amerikanern und Butter-Amerikanern</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anlagentauglich • Exzellente Frischhaltung • Vielfältig einsetzbar, auch als Blechkuchen 	100 %	15 kg Papiersack	
 <p>2594 Brownie Mix ✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von saftigen Brownies</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervorragender Geschmack durch intensive Schokonote • Gute Frischhaltung • Spielraum für eigene Rezeptkreationen 	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	
 <p>3994 CheesecakeMix NEU</p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Cheesecake-Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfache Verarbeitbarkeit: weiche, sämige Masse • Fein abgerundeter, leichter Geschmack • Lockere, flaumige Textur 	nach Rezept	15 kg Papiersack	
 <p>2638 Crispy Mix</p> <p>Basismischung zur Herstellung von Crispy-Talern, Florentinern, Bienenstich, Dekor etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfach, schnell und sicher in der Handhabung • Fein und abgerundet im Geschmack • Herrlicher Glanz und knuspriger Bruch der Gebäcke 	nach Rezept	5 kg Karton (10 x 0,5 kg Alu-Beutel)	
 <p>2876 Dinkel-LebkuchenMix ✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel-Lebkuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für Lebkuchen ohne Weizenmehl • Viele Anwendungsmöglichkeiten: für Kuchen, Schnitten und Dauerbackwaren gleichermaßen geeignet • Kann auch als Fertigteig verkauft werden 	100 %	15 kg Papiersack	
 <p>1454 LebkuchenMix ✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Lebkuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abgerundeter, feiner Lebkuchengeschmack • Einfache Anwendung: ohne Vorteig oder Lagerteig • Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	15 kg Papiersack	

Sonstige Massen und Teige

b

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1453 LinzerMix BH 🐔</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Linzer Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Original Linzer Rezeptur und Qualität • Angenehm-mürber Geschmack • Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	15 kg Papiersack mit PE-Innensack 25 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p>2148 Premium MuffinMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von feinsten Muffins in Premium-Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfache Herstellung • Für vielfältige, abwechslungsreiche Muffinvariationen • Typisch in Form und Struktur 	100 %	15 kg Papiersack	
 <p>2167 TopfenteigMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Topfenstollen und Topfenstangerl</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hefe nicht erforderlich • Keine Gärzeit notwendig • Auch geeignet für TK-Verarbeitung 	nach Rezept	15 kg Papiersack	
 <p>4422 Wiener BrandteigMix BH 🐔 NEU</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Brandteiggebäcken, z.B. Eclairs, Windbeutel, Profiteroles und Spritzringe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anwendung im All-In Verfahren – kein Abrösten der Masse • Kein Einfallen im Ofen • Viele Anwendungsmöglichkeiten im süßen und sauren Bereich 	100 %	15 kg Papiersack	
 <p>3622 Wiener Mürb Exquisit</p> <p>Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Mürbteigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sehr plastischer Teig, der nahezu beliebig oft ausgerollt werden kann • Für zarten Bruch und mürbe Krume • Auch zur Herstellung von Butter-Mürbteig geeignet 	100 %	15 kg Papiersack	
 <p>2486 Wiener SacherMix</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Schokobackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorrager Geschmack durch hohen Kakaoanteil • Spielraum für eigene Rezeptkreationen • Vielseitig in der Anwendung: von Schokobiskuit über Blechkuchen und Wiener Schokowürfel bis zur Sachertorte 	100 %	15 kg Papiersack	
 <p>3603 Wiener SacherMix oP</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Schokobackwaren ohne Palmfett</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorrager Geschmack durch hohen Kakaoanteil • Spielraum für eigene Rezeptkreationen • Vielseitig in der Anwendung: von Schokobiskuit über Blechkuchen und Wiener Schokowürfel bis zur Sachertorte 	100 %	15 kg Papiersack	
 <p>4415 Wiener SacherMix oP BH 🐔 NEU</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Schokobackwaren ohne Palmfett mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorrager Geschmack durch hohen Kakaoanteil • Spielraum für eigene Rezeptkreationen • Vielseitig in der Anwendung: von Schokobiskuit über Blechkuchen und Wiener Schokowürfel bis zur Sachertorte 	100 %	15 kg Papiersack	

b

2874 | Sahnissimo® Neutral



**Hilfsmittel & Dekor
für Konditoreiwaren**

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1405 Backpulver </p> <p>Weinsteinsäurefreies Triebmittel nach "englischer Art"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit fein dosierter Triebkraft • Bringt weiche, lockere Krumenbeschaffenheit bei großem Volumen • Eignet sich für Anwendungen wie Biskuit, Kuchen, Rouladen etc. 	1,5 – 4 % auf Mehl	30 kg Papiersack mit PE-Innensack 1 kg PE-Dose 5 kg PE-Eimer	–
 <p>4247 FüllenStabil</p> <p>Hilfsmittel zur Stabilisierung von Füllen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten von pikanten bis süßen Füllungen • Minimiert das Hohlbacken und verleiht der Füllung Stabilität, Struktur und Volumen • Back- und gefrierstabil 	12 – 18 % auf Fülle	5 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p>1465 Quick </p> <p>Pastöses Aufschlagmittel für Biskuits, Wiener Massen etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hervorragendes Aufschlagvolumen • Leichte Verarbeitung – gutes Streichverhalten • Verleiht hohe Verarbeitungstoleranz – d.h. längere Stehzeit der Masse möglich 	1,5 – 3,5 % auf Masse	5 kg PE-Eimer	–
 <p>1470 Saftex</p> <p>Back- und gefrierfestes Fruchtsaftbindemittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vielseitig verwendbar für individuelle Gelees und Farcen • Optimal zum Abbinden bei TK-Früchten • Verhindert das Durchnässen bei Fruchtfüllungen 	0,100 – 0,120 kg + 1,000 kg Fruchtsaft	15 kg Papiersack mit PE-Innensack 3,5 kg PE-Eimer	–
 <p>2874 Sahnissimo® Neutral </p> <p>Geschmacksneutraler Sahne-Stabilisator ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Sahnefond</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perfekte Stabilität und Schnittfestigkeit • Sehr gute Gefrier- und Taustabilität • Ausgewogene Süße (Zucker bereits enthalten) 	nach Rezept	1 kg Dose 6 x 1 kg Dosen im Karton 15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p>2893 Sahnissimo® Erdbeer</p> <p>Sahne-Stabilisator zur Herstellung von Sahnefond mit Erdbeergeschmack</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perfekte Stabilität und Schnittfestigkeit • Sehr gute Gefrier- und Taustabilität • Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe 	nach Rezept	1 kg Dose 6 x 1 kg Dosen im Karton 15 kg Papiersack mit PE-Innensack	–
 <p>2894 Sahnissimo® Schoko </p> <p>Sahne-Stabilisator ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Sahnefond mit Schokogeschmack</p> <ul style="list-style-type: none"> • Perfekte Stabilität und Schnittfestigkeit • Sehr gute Gefrier- und Taustabilität • Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe 	nach Rezept	1 kg Dose 6 x 1 kg Dosen im Karton 15 kg Papiersack mit PE-Innensack	–

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>1425 Fruchtsäure </p> <p>Geliersäure für Promptin-Kaltgelee</p>	0,200 kg Promptin + 0,005 kg Fruchtsäure	1,2 kg PE-Flasche 6 kg PE-Kanister	-
 <p>3989 Fruttigel® Aprikose </p> <p>Tortenguss mit Aprikosengeschmack zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verteilen, Gießen, Sprühen und Streichen geeignet • Schnittfest und gefrierstabil • Optimaler Glanz und lange Frischhaltung 	1,000 kg Trocken- produkt + 0,400 – 0,600 kg Wasser	7 kg PE-Eimer	-
 <p>3988 Fruttigel® Erdbeere </p> <p>Tortenguss mit Erdbeergeschmack zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verteilen, Gießen, Sprühen und Streichen geeignet • Schnittfest und gefrierstabil • Optimaler Glanz und lange Frischhaltung 	1,000 kg Trocken- produkt + 0,400 – 0,600 kg Wasser	7 kg PE-Eimer	-
 <p>3990 Fruttigel® Neutral </p> <p>Geschmacksneutraler Tortenguss zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verteilen, Gießen, Sprühen und Streichen geeignet • Schnittfest und gefrierstabil • Optimaler Glanz und lange Frischhaltung 	1,000 kg Trocken- produkt + 0,400 – 0,600 kg Wasser	7 kg PE-Eimer	-
 <p>3001 GlasurChips Classic </p> <p>Fettglasur mit Schokogeschmack zum Dekorieren von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feiner Geschmack • Eindrucksvoller Glanz • Einfach portionierbar 	nach Rezept	2 x 5 kg Säcke im Karton	-
 <p>1460 Promptin </p> <p>Kaltgelee für wasserklaren und schnittfesten Geleeguss durch Kombination mit "Fruchtsäure"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kein Erhitzen erforderlich • Bereits wenige Minuten nach dem Auftragen schnittfest • Gute Gefrier- und Taustabilität 	0,200 kg Promptin + 0,005 kg Fruchtsäure	14 kg PE-Kanister	-
 <p>1491 Vanillinzucker streufertig </p> <p>Zucker mit Vanillegeschmack zum Bestreuen von Feinbackwaren wie Vanillekipferl, Stollen, Krapfen, Keksen etc.</p>	nach Bedarf	2 kg PE-Eimer 15 kg Papiersack mit PE-Innensack	-

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p>2485 Wiener Fondant  </p> <p>Trockenfondant zur Herstellung von Fondant, Glasurmassen, Tunkmassen, Füllmassen etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideal zum Tunken, Glasieren, Abstreichen und Besprühen • Trocknet gleichmäßig ab ohne brüchig zu werden • Keine Kristallbildung 	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,120 – 0,180 kg Wasser</p>	<p>10 kg Papiersack 25 kg Papiersack</p>	<p>–</p>
 <p>2199 Wiener Schnee  </p> <p>Dekorzucker zum Bestreuen von Feinbackwaren wie Krapfen, Croissants, Plunder etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hohe Haftfähigkeit und Feuchtigkeitsbeständigkeit • Gute Gefrier- und Taustabilität • Sorgt für eine ansprechende Optik 	<p>nach Bedarf</p>	<p>15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	



b

1365 | Vanille Aroma






1370 | Zitronen Aroma

Aromen & Gewürze

Aromen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung		Allerg.
1340 Bittermandel Aroma ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
1345 Kuchen Aroma ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
1355 Orangen Aroma ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
1360 Rum Aroma ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
1365 Vanille Aroma ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
2278 Wiener Krapfenaroma ✓ Back- und gefrierfestes Aroma-Granulat ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Verfeinerung von Krapfen und anderen Feinbackwaren	5 – 10 g/kg Mehl bzw. KrapfenMix	0,6 kg Blechdose	15 kg Blechdose	
1495 Zitrobella ✓✓ Natürliches Zitronenaroma in Granulat-Form zum Aromatisieren von Feinen Backwaren	2 – 4 g/kg Masse	0,6 kg Blechdose	15 kg Blechdose	–
1370 Zitronen Aroma ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE- Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.	
1397 BIO-Brotgewürz    Aromatische Mischung aus BIO-Kümmel, BIO-Fenchel und BIO-Koriander, besonders aromaschonend vermahlen	je nach Geschmack bis 5 g/kg Mehl	20 kg Papiersack mit PE-Innensack	5 kg Karton mit PE-Innensack	–
1380 Brotgewürzöl   Flüssiges Gewürz auf Pflanzenöl-Basis für Brot und Kleingebäck	3 – 4 g/kg Mehl	10 kg PE-Kanister	–	–
2394 Knoblauch-Kräuter Gewürz Mischung Vielseitige Gewürzmischung für herzhaftere und pikante Backwaren	je nach Geschmack	4 x 1 kg Beutel im Karton	–	–
1385 Münchner Brotgewürz   Grobes Brotgewürz mit Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis	je nach Geschmack bis 5 g/kg Mehl	5 kg Karton mit PE-Innensack	20 kg Papiersack mit PE-Innensack	–
1381 Pizza Gewürz NEU Gewürzmischung für italienische Brot und Gebäcksorten	je nach Geschmack	0,3 kg PE-Dose	10 kg Papiersack mit PE-Innensack	–
2302 Pusterer Brotgewürz   Sehr grobes Brotgewürz mit Kümmel, Fenchel und Koriander	je nach Geschmack bis 5 g/kg Mehl	20 kg Papiersack mit PE-Innensack	–	–
1390 Welser Brotgewürz   Fein vermahlene Brotgewürz mit Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis	je nach Geschmack bis 5 g/kg Mehl	5 kg Karton mit PE-Innensack	20 kg Papiersack mit PE-Innensack	–
1395 Wiener Brotgewürz   Spezielles Brotgewürz mit Kümmel, Fenchel und Koriander	je nach Geschmack bis 5 g/kg Mehl	5 kg Karton mit PE-Innensack	20 kg Papiersack mit PE-Innensack	–































b

b

2419 | StreuMix



Saaten und Dekor

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung		Allerg.
1629 Blaumohn   Ausgesuchter Blaumohn als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten	nach Bedarf	25 kg Papiersack	10 kg Papiersack	–
2469 Glanzstreiche Kaltlösliche Basismischung zur Herstellung von Glanzstreiche für Hefefeinbackwaren, sprühfähig	0,090 – 0,100 kg Trockenprodukt + 1,000 kg Wasser	15 kg Papiersack	–	
1445 Hochglanzstreiche Kaltlöslicher Streichganz für süße Hefeteige	0,140 kg Trockenprodukt + 1,000 kg Wasser	1 kg PE-Dose	5 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
1991 Kürbiskerne   Ausgesuchte Kürbiskerne als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten	nach Bedarf	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	–	–
1628 Leinsamen   Ausgesuchte Leinsamen als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten	nach Bedarf	25 kg Papiersack	10 kg Papiersack	–
1656 Sesam   Ausgesuchter Sesam als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten	nach Bedarf	22,68 kg Papiersack	8 kg Papiersack	
1664 Sonnenblumenkerne   Geschälte Sonnenblumenkerne als Zutat oder Bestreung für alle Brot und Gebäcksorten	nach Bedarf	22,68 kg Papiersack	10 kg Papiersack mit PE-Innensack 1 kg PE-Beutel	–
2460 BIO-Sonnenblumenkerne    BIO-Sonnenblumenkerne – Dekor und als Geschmacksrichtung für Brot und Kleingebäck	nach Bedarf	1 kg PE-Beutel	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	–
2419 StreuMix   Bestreung für Brot und Kleingebäck mit Kartoffelflocken, Leinsamen, Sesam und ausgesuchten Gewürzen	nach Bedarf	10 kg Papiersack	–	
1303 Streusamen   Bestreung für Brot und Kleingebäck mit Sesam, Leinsamen, Streusalz, getoastetem Weizenmehl und ausgesuchten Gewürzen	nach Bedarf	25 kg Papiersack	10 kg Papiersack	 
2141 BIO- Streusamen    Spezielle BIO-Streumischung besonders geeignet für alle BIO-Weizengebäcke	nach Bedarf	25 kg Papiersack	10 kg Papiersack	
3205 Tigerstreiche Basismischung zur Herstellung von Dekorstreiche	0,500 kg Trockenprodukt + 1,000 kg Wasser	15 kg Papiersack	–	 

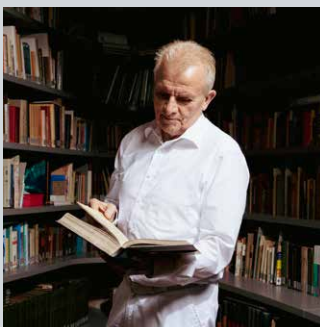
Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
1505 Brezenglanzlauge Konzentrierte Lauge zum Tauchen von Laugengebäck	1,000 kg Lauge + 10,000 kg Wasser	7 kg PE-Kanister	-
2316 Buonissima Pizzafond Basismischung zur Herstellung von pikant gewürztem Pizzaaufstrich	0,200 kg Mischung + 1,200 – 1,400 kg Wasser (kalt)	4 x 1 kg Alu-Beutel im Karton	-
3824 FeraFerm Vorteigstarter mit aktive, natürliche Hefen zur Herstellung von Brot und Kleingebäck ohne Zugabe von Backhefe	5 % auf Mehl	10 x 1 kg Alu-Beutel im Karton	
2554 Rogema Aromatisches enzyminaktives Roggenmalzquellmehl zur Herstellung von Brot und Gebäck mit rustikaler Note	NEU 1 – 4 % auf Mehl, je nach Geschmack	25 kg Papiersack	
1644 Röstzwiebel Schoned und fettarm geröstete Zwiebel für Zwiebelbrot und Zwiebelgebäck 1 kg Röstzwiebel entspricht ca. 2,4 kg Frischzwiebel	nach Bedarf	5 kg Karton mit PE- Innensack	
1475 Sassa Gold Gebrauchsfertiges, geschmacksneutrales sprüh- und streichfähige Öl-Wachs-Emulsion mit hoher Trennwirkung für Backformen und -bleche	nach Bedarf	10 kg PE- Kanister	-
1476 Sassa Normal Geschmacksneutrales Trennfett für Backformen und -bleche	nach Bedarf	10 kg PE- Kanister	-
1525 Schimmelschutz Konservierungsstoff für verpacktes Schnittbrot und feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	max. 2 g/kg fertige Backware	8 kg Papiersack mit PE- Innensack	1 kg PE-Dose -
2284 Trenn-max Trennspray für Backformen und -bleche	leicht aufsprühen	12 x 500 ml Aerosoldose im Karton	6 x 500 ml Aerosoldose im Karton -
2502 Trockenhefe 1 kg Trockenhefe entspricht der Triebkraft von 2,5 – 3 kg Presshefe	nach Rezept	20 x 0,5 kg Beutel im Karton	-
2191 Wiener Malz Enzyminaktives Malzmehl zur Geschmacksverbesserung von Weizenkleingebäck	NEU 0,5 – 1,0 % auf Mehl	25 kg Papiersack	



KOMMEN UND ERLEBEN SIE DAS PANEUM

Hunderte an Meisterstücken aus 9000 Jahren Brot- und Menschheitsgeschichte. Wir freuen uns auf Ihren Besuch

www.paneum.at



backaldrin International The Kornspitz Company GmbH
Kornspitzstraße 1, A-4481 Asten
Tel.: +43 7224 8821 0 • E-Mail: info@backaldrin.com

ATOH300529 • Stand 12/2025

 www.backaldrin.com

 [backaldrin.official](https://www.instagram.com/backaldrin.official)

 [backaldrin \(official\)](https://www.facebook.com/backaldrin.official)